DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

ECOLAB

Ecolab Deutschland GmbH
P.O. Box 13 04 06
D-40554 Düsseldorf

certifies that for

Pepperl + Fuchs GmbH
Lilienthalstraße 200
D-68307 Mannheim

material resistance tests

were performed with cleaning substances **P3-topactive DES, P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 66 und P3-topax 990** and demineralized water as a zero reference factor.

The material resistance of the tested

G10-housing for AS-Interface Modules

to the P3 products used in the test can be considered to be positive according to the cleaning procedure mentioned overleaf.

Düsseldorf, 14th september 2010

Ecolab Deutschland GmbH

i.V.

Thomas Tyborski

i. V.

Reimund Laaff

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

ECOLAB

This certificate is based on:

- documented test procedures (test no.: F&E/P3-E Nr. 40-1) according to material resistance
- defined product descriptions
- standardized cleaning procedure

Test procedure
Ecolab-test F&E Nr. 40-1

Dipping test:
- Complete immersion in solutions/liquid

Test period:
- 28 days

Temperature:
- room temperature (constant)

Analysis:
- Visual judgement like swelling, brittleness, discoloring
- compared to zero-reference factor (demineralized water)
- Photo documentation

Product specifications:

P3-topactive DES
Acid disinfectant based on peracetic acid/hydrogen peroxide for the food and beverage industry
P3-topax 19
Alkaline, chlorine-free foam cleaner for the food and beverage industry
P3-topax 56:
Acid foam cleaning substance for the food and beverage industry
P3-topax 66:
Alkaline cleaner and disinfectant based on chlorine for the food and beverage industries
P3-topax 990:
Neutral disinfectant based on amines for the food and beverage industries

Cleaning plan for food and beverage industry*

Rinsing with water 40 – 50°C
Rinsing with low pressure. Rinsing from top to bottom in the direction of the drains. Cleaning of the drains.

Foaming from bottom to top

alkaline:	P3-topax 19 or 66	2 – 5 % daily
acid:	P3-topax 56	2 % on demand
temperature:	cold up to 40°C	
contact time:	15 min. recommended	

Rinsing with water 40 – 50°C
Rinsing from top to bottom with low pressure

Spray disinfection: P3-topax 990 1-2 %; 30-60 min
Foam disinfection : P3-topactive DES 1-3 %, 10-30 min

*short description

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

Ecolab Deutschland GmbH
Reisholzer Werftstraße 38-42
D-40589 Düsseldorf

bescheinigt hiermit, dass für die

Pepperl + Fuchs GmbH
Lilienthalstraße 200
D-68307 Mannheim

ein

Materialbeständigkeitstest

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **P3-topactive DES, P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 66 und P3-topax 990** sowie demineralisiertem Wasser als Nullwert durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit der getesteten

G10-Gehäusebauformen für AS-Interface Module

ist gegenüber den im Test verwandten P3-Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Düsseldorf, den 14.09.2010

Ecolab Deutschland GmbH

i.V.

Thomas Tyborski

i. V.

Reimund Laaff

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

ECOLAB

Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1) zur Materialbeständigkeit
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

Testverfahren Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

Stand- und Einlegetest:
- Vollständiges Eintauchen in das Prüfmedium

Testdauer:
- 28 Tage

Temperatur:
- konstant Raumtemperatur

Auswertung:
- Visuelle Beurteilung wie Quellung, Versprödung, Farbänderung
- Vergleich mit dem Nullwert (demineralisiertes Wasser)
- Foto-Dokumentation

Produktspezifikationen:

P3-topactive DES:
Saures Desinfektionsmittel auf Basis Peressigsäure/Wasserstoffperoxid für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie
P3-topax 19:
Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie
P3-topax 56:
Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie
P3-topax 66:
Alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Aktivchlor für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie
P3-topax 990:
Neutrales Desinfektionsmittel auf Basis von Aminen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Reinigungsplan für Lebensmittel verarbeitende Betriebe*

Vorspülen mit Wasser von 40 – 50°C
Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck in Richtung der Gullys. Reinigen der Gullys.

Einschäumen von unten nach oben

alkalisch:	P3-topax 19 oder 66	2 – 5 % täglich
sauer:	P3-topax 56 2 %	bei Bedarf
Temperatur:	kalt bis 40°C	

Kontaktzeit: ca. 15 Min. wird empfohlen

Nachspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C
Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck

Sprühdesinfektion P3-topax 990 1-2 %, 30 -60 min
Schaumdesinfektion P3-topactive DES, 1-3 %, 10-30 min

*Kurzfassung mit den Hauptverfahrensschritten.

DOWNLOADED FROM WWW.SCATTS.CO.UK

SCATTERGOOD & JOHNSON LTD
ELECTRICAL ENGINEERING & FLUID CONTROL DISTRIBUTORS
Est.1899

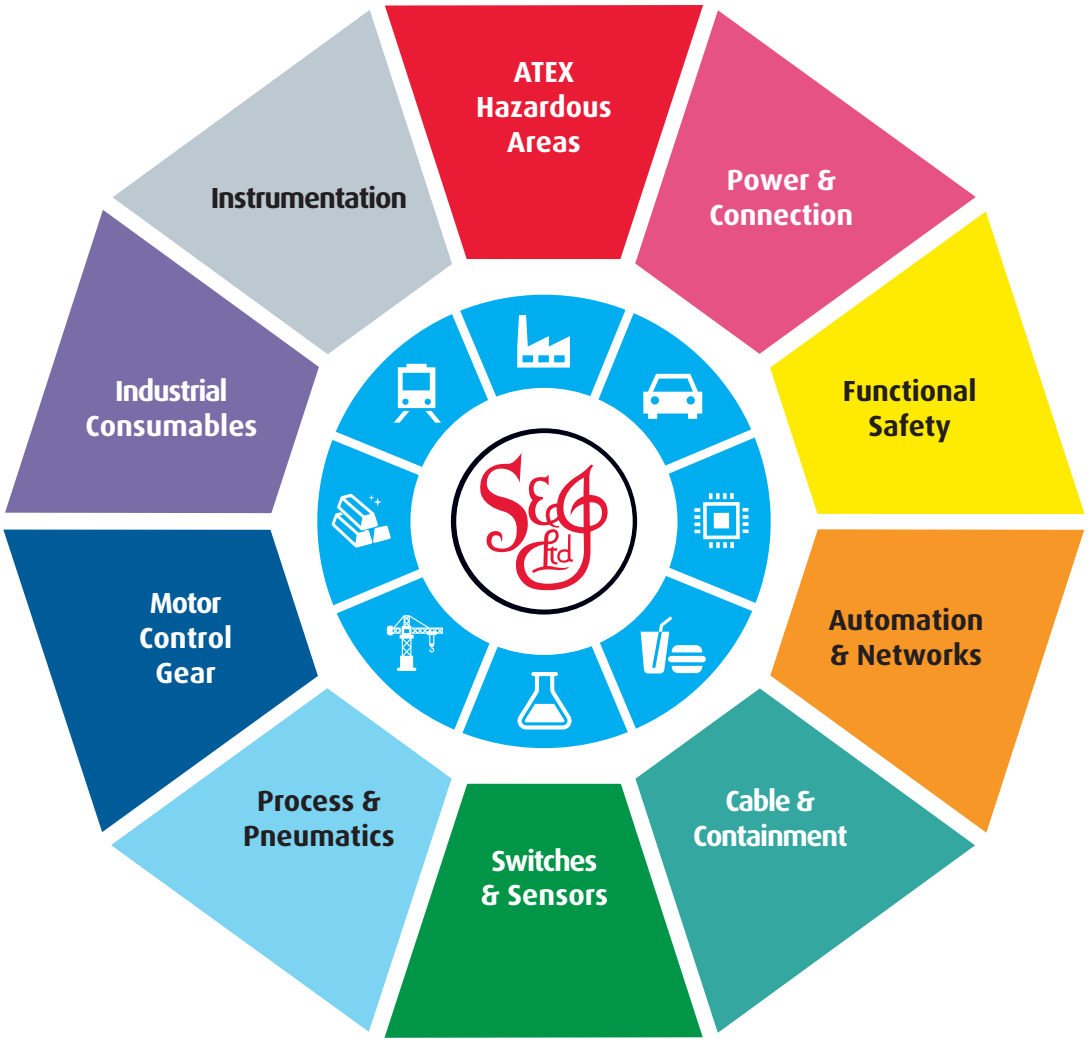
At Scattergood & Johnson Ltd, we pride ourselves on being a technical distributor to specialist industries.

Working with a range of quality product suppliers across a number of specialist markets, we are not your average 'box shifter' - we are your technical and supply chain partner.

We fully support every product we sell - for free! Our internal team and external sales engineers can answer any product or application question, no matter the complexity.

Backing up this technical ability is a range of 50,000+ products available from stock for nationwide next day delivery (same day if required!), or you can collect what you need from any of our trade counters around the UK.

Select your specialist interest below to learn more about how we can help.



Online, In Branch and On the Road - Scattergood & Johnson Ltd, there when you need us.

www.scatts.co.uk